

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 8 novembre au 14 novembre</b>															
lun 8 novembre	Salade verte bio														
	Fish and chips au colin	X	X		X										
	Purée de pommes de terre	X				X				X					
	Yaourt nature sucré	X													
	Fruit de saison														
mar 9 novembre	Salade coleslaw			X									X		
	Semoule et émincé tajine		X	X		X					X				
	Cantal	X													
	Compote de pomme bio "maison"														
ven 12 novembre	Chou rouge râpé														
	Saucisses de Francfort		X												
	Saucisses de volaille														
	Petits pois bio saveur soleil														
	Fromage frais aux fruits	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X					

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 15 novembre au 21 novembre</b>															
lun 15 novembre	Potage crécy maison					X									
	Tortilla à la tomate et aux poivrons	X		X											
	Salade verte														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Moelleux au chocolat	X	X	X						X					
mar 16 novembre	Chou rouge râpé														
	Boulette d'agneau sauce milanaise	X	X			X				X	X		X		
	Coquillettes bio		X												
	Fruit de saison														
jeu 18 novembre	Salade des Antilles	X	X			X							X		
	Sauté de veau sauce colombo	X				X									
	Riz bio au curry														
	FoI Epis	X													
	Compote pomme-ananas														
ven 19 novembre	Cake seigle navet curcuma	X	X	X											
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Jeunes carottes miel carotte	X													
	Panacotta vanille (sans porc)	X													
	Palmier	X	X												

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 22 novembre au 28 novembre</b>															
lun 22 novembre	Roulé au fromage	X	X												
	Calamar à la romaine		X						X						
	Tagliatelle de légumes frais														
	Comté	X													
	Fruit de saison														
mar 23 novembre	Salade croquante	X		X		X							X		
	Cassoulet, composé de :		X							X	X		X		
	Cassoulet sans porc	X									X		X		
	Fromage fondu Président	X													
	Poires au sirop														
jeu 25 novembre	Brocolis tartare maison			X		X							X		
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Mimolette	X													
	Fruit de saison														
ven 26 novembre	Salade de mâche														
	Rôti de boeuf sauce ancienne	X													
	Purée Pomme de terre BIO carottes BIO	X								X					
	Fromage blanc	X													
	Gâteau amande chocolat blanc crème de marron	X	X	X			X			X					

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 29 novembre au 5 décembre</b>															
lun 29 novembre	Carrousel de crudités					X					X		X		
	Hachis à l'égréne de pois	X				X				X					
	Brie	X													
	Crème dessert chocolat	X													
mar 30 novembre	Taboulé		X												
	Filet de hoki pané et citron	X	X		X										
	Brocolis nature														
	Fruit de saison														
jeu 2 décembre	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Rillettes de sardine maison	X		X	X	X							X		
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Emincé de poireau à la crème	X													
	Fromage frais sucré	X													
	Cake aux carottes maison		X	X			X								
ven 3 décembre	Salade de mâche et raisins secs														
	Bolognaise au Boeuf														
	Spirales Bio		X												
	Emmental râpé	X													
	Fruit de saison														

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 6 décembre au 12 décembre</b>															
lun 6 décembre	Salade écolière Bio			X									X		
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X					
	Gratin de navets	X	X												
	Fourme d'Ambert AOC	X													
	Fruit de saison														
mar 7 décembre	Endives et mimolette	X													
	Poulet rôti sauce diablo					X				X					
	Semoule Bio		X												
	Fraidou	X													
	Ananas au sirop														
jeu 9 décembre	Carottes râpées maison Bio					X							X		
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Epinards branches bio à la béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Cake seigle aux poires	X	X	X											
ven 10 décembre	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Quenelle nature bio sauce tomate		X	X											
	Riz bio créole														
	Comté	X													
	Fruit de saison														

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 13 décembre au 19 décembre</b>															
lun 13 décembre	Potage aux poireaux bio maison	X													
	Emincé de volaille bio sauce cajun	X													
	Lentilles bio au jus	X									X		X		
	Fromage frais aux fruits	X													
	Fruit de saison														
mar 14 décembre	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	Carottes et base asiatique		X	X		X				X					
	Cantal	X													
	Gélifié vanille	X													
jeu 16 décembre	Mesclun de brebis et vinaigrette raspberry	X				X									
	Aiguillette de canard sauce pain d'épices	X	X			X									
	Poêlée de Noël		X												
	Bûche au chocolat	X	X	X						X					
ven 17 décembre	Salade harmonie														
	Diots fumé aux oignons	X				X									
	Saucisse pure volaille	X											X		
	Crozets		X	X						X					
	Fromage blanc	X													
Madeleine	X	X	X						X						